

La

Rôtisserie

**Projet de déplacement de la
Rôtisserie dans le quartier Sainte
Marthe 2011**



Printemps 2011

SOMMAIRE

INTRODUCTION

I. QU'EST-CE QUE LA ROTISSERIE ?

1.1 Historique

1.2 Les grandes dates de la Rôtisserie

II. FONCTIONNEMENT

2.1 Un lieu utile

2.2 Un lieu d'insertion

2.3 Un espace ouvert aux habitants du quartier

2.4 Usage social et inscription dans le quartier

III. UN CHANGEMENT DE LIEU DANS LE QUARTIER ?

3.1 Besoins matériels

3.2 Budget prévisionnel d'investissement

INTRODUCTION

La Rôtisserie, restaurant associatif, cantine de quartier et outil de financement des associations bataille pour empêcher sa fermeture. Notre demande aujourd'hui est de pouvoir être relogée à brève échéance dans un espace qui permettrait le maintien des activités dans leur ensemble (restauration, accueil de permanences associatives).

C'est l'objet de ce dossier : expliquer notre fonctionnement et notre histoire, nos besoins et montrer nos capacités financières.

La Rôtisserie existe depuis 15 ans, c'est un projet qui a fait ses preuves en termes de fonctionnement et financièrement. C'est aussi un projet qui évolue constamment en fonction des besoins et des contraintes.

Aujourd'hui est un tournant pour ce lieu alternatif. Investir un nouvel espace est indispensable à la poursuite de notre activité.

Nous espérons que vous donnerez une suite favorable à cette démarche.

La Rôtisserie est un restaurant associatif situé au 4 rue Sainte Marthe dans le 10ème arrondissement. C'est une association loi 1901 qui propose depuis plus de 15 ans un espace alternatif, un restaurant convivial, aux tarifs modestes, ouvert sur le quartier par les activités de proximité auxquelles il participe. Ce sont des associations qui, chaque soir, prennent en main la cuisine et le service : près de 150 associations l'an passé, déjà 120 inscrites cette année. Le midi, c'est une cantine de quartier ouverte aux habitants et aux personnes qui travaillent à proximité.

Ce lieu inscrit dans son territoire est aujourd'hui menacé suite à une opération immobilière : un agent immobilier, anticipant la spéculation immobilière dans le quartier Sainte Marthe a acheté le bien qu'il avait en mandat de vente (ce qui est interdit par le code civil) malgré l'offre plus importante faite par l'association mandatée par la Rôtisserie pour racheter le lieu et ainsi sécuriser l'activité associative. Après presque cinq ans de procédure, il s'avère que la justice en première instance ne nous a pas donné raison. Le jugement du 6 janvier 2011 a validé le congé donné à l'association il y a quatre ans et a demandé l'expulsion des occupants. Si nous faisons appel et pouvons envisager le paiement d'indemnités d'éviction, les chances toutefois de pouvoir rester dans ce lieu sont faibles et à terme l'association devra partir. Par ailleurs, la menace d'expulsion est bien réelle, car la procédure d'appel n'est pas suspensive.

Ainsi, c'est un lieu dont l'utilité est reconnue de tous qui risque de disparaître sous la pression spéculative. Les habitants parisiens se verront privés d'un lieu d'échange, de partage et de solidarité tandis que les associations perdront un outil qui leur permet de financer en partie leurs activités. En effet, la Rôtisserie permet aux associations de générer un bénéfice global d'environ 100 000 euros.

I. QU'EST-CE QUE LA ROTISSERIE ?

1.1 Historique

C'est à l'initiative d'habitants du quartier que la Rôtisserie a vu le jour, il y a près de 15 ans.

Quand l'ancien gestionnaire du 4, rue Ste Marthe a décidé de mettre la clé sous la porte, ces derniers se sont mobilisés.

De fil en aiguille, un restaurant a vu le jour, puis une association éponyme en 1999.

Aujourd'hui l'association ouvre les portes du restaurant à tous les projets collectifs et le mode de fonctionnement est simple : les associations paient une cotisation de 20 euros. Chaque fois qu'elles cuisinent, elles versent une participation aux frais de fonctionnement de 70/80 euros, de 50 euros pour le brunch du dimanche midi et de 25 euros pour les repas organisés au mois d'août. L'intégralité des bénéfices leur revient. Hormis le plafonnement des prix et l'obligation d'être ouvert à tous, l'association dispose d'une entière liberté quand elle investit les lieux.

Les conseils d'administration et les assemblées générales de l'association "La Rôtisserie" sont constitués de délégués des associations utilisant le lieu.

1.2 Les grandes dates de la Rôtisserie

1995-96

Reprise du local du 4, rue Ste Marthe par le GIE Destination (groupement d'intérêt économique) qui ouvre un restaurant associatif. Ce GIE est composé de deux personnes et d'une association ADLA. Cette forme juridique permet l'achat du bail commercial. Le midi, le restaurant est une cantine de quartier gérée par des emplois aidés. Le soir, des soirées sont organisées par des habitants ou des associations. Ils récoltent des fonds pour monter leurs projets (l'assiette folle, les 4 horizons,...).

1999

Création de l'association "la pâtisserie Ste Marthe". L'association ADLA reste locataire du 4, rue Ste Marthe.

2002

La Pâtisserie fait des démarches auprès du propriétaire pour racheter le bail. La demande reste sans réponse.

2003 - La Pâtisserie est mise en vente au prix de 35 000 euros pendant une courte période. Un problème d'indivision serait à l'origine de la suspension de la vente.

2004

La Pâtisserie s'organise et se développe :

- développement de l'activité du midi qui connaissait quelques difficultés de gestion ;
- embauche de cinq salariés en emplois aidés, adhésion au FLES, organisme chargé de former les salariés dans des domaines désirés par les salariés ;
- Obtention en décembre d'un emploi « adulte relais » financé par la Préfecture et la Ville. La personne recrutée à ce poste accompagne les salariés du midi et accueille les associations adhérentes ; Elle s'implique aussi dans la vie du quartier ;
- Des travaux importants de réorganisation de la cuisine sont réalisés par l'association.

2005

La Pâtisserie est remise en vente à un prix modique.

Brassage, une des associations adhérentes de la Pâtisserie, se propose de racheter le lieu pour garantir le maintien de l'association la Pâtisserie dans les murs. L'AG de la Pâtisserie soutient cette proposition. Brassage lance des appels à contribution, organise des soirées de soutien pour récupérer tout l'argent nécessaire au rachat.

Mai 2005

Brassage et la Pâtisserie rencontrent l'agence immobilière et proposent au nouveau propriétaire de racheter le local à 58 000 euros. Le local de la pâtisserie a été racheté 31 000 euros par le propriétaire de l'agence immobilière qui avait la gestion du lieu, sans en informer le bureau de l'association.

Après de longs mois de silence, le propriétaire refuse finalement l'offre de Brassage et tente d'imposer une augmentation conséquente du loyer. La Pâtisserie et l'association ADLA fusionnent. Devant le refus de la Pâtisserie de se résigner au nouveau loyer (exorbitant et inacceptable pour la Pâtisserie), le propriétaire assigne le GIE Destination en justice. Mais,

prétend découvrir que le GIE destination n'a jamais été officiellement déposé, et donc inscrit au registre du commerce. Envoi en décembre d'un avis de congé sans indemnités pour fin juin 2007. Le motif de ce congé est l'absence d'inscription au registre du commerce.

2007

La Rôtisserie prend un avocat et entame les démarches pour contester le congé sans indemnités. Les associations adhérentes se mobilisent, un appel est lancé. Mais le propriétaire assigne La Rôtisserie en justice dès mai 2007. Quatre ans de procédure : d'écritures, de compléments d'écritures, d'audiences jusqu'au jugement rendu en janvier 2011.

La Justice valide le congé du 30 juin 2007 et condamne La Rôtisserie aux entiers dépens.

L'association est donc expulsable dès réception du commandement d'expulsion car la procédure d'appel n'est pas suspensive. Suite à l'Assemblée Générale Extraordinaire du 1^{er} Février, les associations composant la Rôtisserie ont décidé de faire appel et dans le même temps, cet appel n'étant pas suspensif, nous demandons des délais auprès du juge de l'exécution. Sans rentrer dans le détail juridique, nous avons de multiples raisons de contester la décision que ce soit sur la validité du congé ou la validité de l'acte de propriété ainsi qu'en regard de l'interdiction figurant au Code Civil pour un mandataire d'acheter un bien pour lequel il a un mandat de vente.

Depuis le 1^{er} février 2011, les associations, les habitants du quartier, les salariés sont mobilisés pour que la Rôtisserie puisse continuer à exister.

II. FONCTIONNEMENT

Sept jours sur sept, de quinze heures à minuit, une des 150 associations membres de la Rôtisserie prend en main la cuisine et le service.

Menus, cuisiniers et serveurs changent chaque jour, mais tous sont bénévoles dans cette activité qui permet de financer leurs projets et de populariser leurs actions.

Les associations qui sont membres de la Rôtisserie viennent de tous horizons. Certaines sont engagées dans la solidarité internationale, dans le social, d'autres dans la culture, d'autres encore dans l'action politique et syndicale.

Si les bénéfices réalisés lors d'une soirée sont variables (ils dépendent du nombre de clients mais aussi des capacités de gestion des cuisiniers d'un jour), le nombre de projets menés à bien grâce à ces repas démontre l'utilité du lieu.

2.1 Un lieu utile

D'années en années, c'est un grand nombre de projets qui sont nés, grâce au financement de la Rôtisserie : certains étaient internationaux (financement d'une cantine scolaire au Burkina-Faso, électrification d'un dispensaire au Togo, formation de paramédicaux en Indonésie ou aide aux enfants des rues du Maroc...), d'autres culturels (Création et diffusion de spectacles vivants, organisation de festivals, paiement des heures de location de studio de répétition et de salles pour les danseurs, acquisition d'un chapiteau associatif...), d'autres plus locaux (sorties culturelles pour les enfants du quartier, aide à un projet de chantier-école au Sénégal pour les ados du quartier, sortie et encadrement des enfants du quartier ...).

2.2 Un lieu d'insertion

Parallèlement à ses activités du soir, le Rôtisserie a mis en place, le midi, un système de restauration basé sur un souci de réinsertion professionnelle. Les six salariés, en contrats aidés (CUI-CAE), prennent en charge le lieu jusqu'à l'arrivée des associations. Du lundi au vendredi, ils proposent des repas à des prix défiants toute concurrence (entre quatre et six euros l'assiette), pour faire de la Rôtisserie un véritable restaurant de quartier.

Un salarié en contrat adulte relais est chargé de coordonner toutes ces activités. Et de faire le lien avec le quartier et les activités qui s'y déploient.

2.3 Un espace ouvert aux habitants du quartier.

Le quartier Ste Marthe est à la frontière entre les quartiers à la mode du canal St Martin et des cités populaires du Bas Belleville. Cette rencontre ne se traduit que trop rarement par la mixité sociale et le brassage culturel. Le risque de voir ce quartier, comme avant celui d'Oberkampf ou de Bastille, se vider de sa population d'origine populaire et multiethnique est réel. Quant aux tensions entre nouveaux arrivants et anciens habitants, elles sont de plus en plus palpables. Voilà pourquoi la Rôtisserie a choisi d'être accessible au plus grand nombre. Ainsi, elle impose aux associations participantes un plafonnement des prix (maximum 10 euros pour le menu). Une préoccupation que les associations adhérentes respectent et défendent, certaines allant même jusqu'à proposer des prix libres à leurs clients.

Plus largement, la Rôtisserie a créé de nombreux liens avec les associations et commerces locaux (Amap le samedi matin, associations de quartier ...). Elle participe aux fêtes de quartier, accueille des associations de riverains, participe à la vie locale, à la production d'ouvrages sur la vie du quartier.

2.4 Usage social et inscription dans le quartier

Lieu de passage quotidien pour beaucoup d'habitants et de personnes qui travaillent dans le quartier Saint-Louis/Sainte Marthe, la Rôtisserie permet le brassage, une certaine mixité sociale. C'est un restaurant où ceux qui ont peu peuvent se restaurer à des tarifs qui leur sont accessibles, jusqu'à la gratuité pour certains. Le restaurant affiche souvent complet. Le midi, il se transforme en cantine de quartier. Le dispositif en salle (ouverture sur la cuisine, grandes tables et bancs partagés par les usagers) pousse aux rencontres. Plusieurs voisins ont témoigné de cette fonction sociale de la Rôtisserie : c'est en déjeunant dans la Rôtisserie qu'ils ont rencontré leurs voisins de palier ! L'absence de pratiques clivantes (musique, menu typés culturellement, prix bas et souplesse quant au règlement des repas pour les usagers les moins fortunés) a aussi permis à la Rôtisserie d'être un lieu brassage culturel, social et générationnel.

C'est aussi un lieu d'insertion professionnelle. L'association a la volonté de remplir ses obligations d'employeur et accompagne les salariés en CUI-CAE dans leur parcours vers l'emploi. En adhérant au FLES, où les salariés sont suivis et élaborent avec un conseiller un parcours d'insertion, en facilitant tant que faire se peut le suivi de formations qualifiantes ou certifiantes qui aideront à la fin des contrats au retour à l'emploi. Ainsi, depuis sa création, c'est plus de 25 personnes qui ont été embauchées et accompagnées par la Rôtisserie. Souvent, la relation salariés/bénévoles dans le cadre associatif peut générer des tensions et des conditions de travail difficiles pour les salariés et ou pour les bénévoles. La Rôtisserie est particulièrement vigilante sur cette question. L'accent est mis sur le dialogue, la pratique systématique du consensus mais aussi une grande autonomie des salariés qui travaillent le midi : cela se traduit par une meilleure efficacité mais aussi par un travail d'autonomisation de prise en charge et de reconnaissance des capacités de décisions de chaque salarié qui valorise ses compétences.

Le restaurant associatif accueille aussi des stagiaires : élèves en troisième de découverte professionnelle, jeunes en réorientation scolaire, adultes en EMT (en lien avec le Pôle emploi).

III. UN CHANGEMENT DE LIEU DANS LE QUARTIER

Etre reloger dans le quartier Sainte Marthe est une nécessité, nous l'avons montré ce lieu est inscrit dans un territoire, s'insère dans un tissu social dans un double mouvement : le quartier et ses acteurs ont besoin du restaurant associatif mais aussi le soutiennent. Plusieurs opérations de réhabilitations d'immeubles et de rénovations complètes sont prévues dans le quartier (le bas de la Rue Sainte Marthe et la rue Jean Moinon notamment) où un local

commercial en rez-de chaussée serait totalement envisageable.

3.1 Besoins matériels

Pour maintenir (et développer) ses activités, l'association la Rôtisserie a besoin d'un nouveau local d'une surface d'environ 50 m2 comprenant :

- Un espace de cuisine professionnelle (10m2)
- Un espace de stockage (5 m2)
- Une salle de restauration (25 m2)
- Des toilettes (2 m2)
- Un petit local de bureau (8 m2)

S'il s'agit d'une surface brute, il faut envisager des travaux s'élevant à environ 500 euros du m2. Il faut également prévoir un extracteur de fumée et la possibilité de nuisances qui sont celles de tous les lieux de restauration (odeurs, nuisances sonores modérées).

Le local actuel de la Rôtisserie contient déjà du matériel professionnel qui appartient à l'association et qu'il est possible de déplacer, celui-ci sera signalé par une astérisque dans le tableau ci-après. La rôtisserie possède déjà une batterie de cuisine.

3.2 Budget prévisionnel d'investissement

Equipement	Coût	Equipement existant	Total avec l'équipement existant
Hotte	1000	*	0
Fourneaux	5000	*	0
Plonge + égouttoir	1000	*	0
Armoire froide	1700		1700
Table Inox	800	*	
Rayonnage Inox	600		600
Placard Inox	800		800
Total	10900	7800	3100

Travaux	Coût		
	25000		

Total Equipement + Travaux	35900		28100
----------------------------	-------	--	-------

Une partie importante de ses besoins peut être financée par l'apport de l'association Brassage (en effet, une partie de la collecte réalisée en vue du rachat du local actuel a permis d'honorer les frais de justice mais la somme recueillie n'est pas complètement épuisée